

Motion till riksdagen 2006/07: MJ383

av Jan Lindholm m.fl. (mp)

Transfetter

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anføres om att följa det danska exemplet att kraftigt begränsa användningen av härdat fett och helt förbjuda användningen av transfetter i livsmedel.
2. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anføres om vikten av ett förtydligande av lagstiftningen om konsumentinformation på livsmedelsförpackningar så länge det är tillåtet med transfetter i livsmedel.

Motivering

Härdade fetter är skadliga för människors hälsa men praktiska att använda i livsmedelsindustrin. Många halvfabrikat, t.ex. industribakat bröd, såser, glass och kakor, innehåller industriellt härdat fett i stället för naturligt, nyttigt fett som kallpressad olja eller smör. Miljöpartiet anser att folkhälsan är viktigare än industrins intresse. Därför bör industriellt härdat fett inte längre få förekomma i livsmedel.

Härdat fett är flytande fett som gjorts fast genom kemisk behandling med bl.a. nickelspån, vätgas, värme och tryck i reaktorer. De flesta vegetabiliska fetter är nämligen flytande. När de härdas får livsmedelsindustrin ett billigt, fast fett som är lättare att använda än flytande. Det härdade fettet gör att kexen och pulversåsen håller längre i affärerna, och mindre behöver kasseras. Tyvärr ändrar härdningen fettets egenskaper på flera sätt. Från att ha varit nyttigt för människor i sin flytande grundform blir det direkt skadligt. Vid härdningen bildas transfettsyror eller transfetter som de kallas. Genom att väteatomer förskjuts i molekylerna blir den rakare och därmed fastare. Denna transformering av molekylerna ger den nya egenskaper. Många näringsämnen försvinner också när oljorna behandlas kemiskt.

Fel! Okänt namn på

Den som äter mycket s.k. transfetter, vilka uppkommer i härdningsprocessen, ökar risken att drabbas av bl.a. hjärtsjukdom, insulinresistens och försämrat immunförsvar. En ammande mamma som äter mycket transfetter riskerar att hennes barn får sämre mjölk. Transfetter kan också orsaka fosterskador. Dessa onaturliga transfetter lagras in i våra cellväggar och gör dem stelare. Enkelt uttryckt gör de så att vi åldras snabbare. Det är viktigt att skilja på naturliga transfetter som kommer från idisslare och de kemiskt framställda. De naturliga transfetterna i smör och animaliskt fett påverkar inte risken för t.ex. hjärtsjukdom.

Experterna är eniga om att industriellt framställda transfettsyror är skadliga. De har heller inga kända goda hälsoeffekter som motiverar att de borde användas i livsmedel. Redan i början av 1990-talet uppmärksammades riskerna. Livsmedelstillverkarna slutade därför använda härdat fett i bordsmargarin, vilket gjorde att svenskarnas intag av transfetter minskade rejält.

I Danmark har man emellertid gått längre och kraftigt begränsat användningen av transfetter. Från 2003 får högst 2 % av fettmängden i livsmedel som produceras i landet bestå av transfettsyror, och sedan två år tillbaka är det helt förbjudet att industriellt framställa transfetter i Danmark.

Även det amerikanska jordbruksdepartementet varnar för transfetter från industrin. I USA har man fr.o.m. i år infört en obligatorisk märkning av transfetter på konsumentförpackningar, och just nu pågår ett arbete med att införa ett förbud för transfetter i restauranger i bl.a. staden New York. En intressant detalj kan vara att trots vissa svårigheter har flera större snabbmatskedjor i USA redan slutat använda transfetter. Till och med McDonalds säger sig vara positivt till ett förbud.

Svårt att själv undvika transfetter

Tyvärr är det fortfarande tillåtet att använda industriellt härdat fett och därmed transfetter i livsmedel och halvfabrikat som produceras och försäljs i Sverige. Det kräver stor kunskap och tålamod om man vill undvika att få i sig transfetter. Få har tid och ork att alltid laga sin mat från rena råvaror. Inte heller kan man begära att vi alla ska lusläsa innehållsförteckningar varje gång vi handlar något halvfabrikat. Många restauranger använder också härdat fett att steka i eller baka på, och då är det ännu svårare att undvika dem. Särskilt illa är det om sådana fetter används i mat för barn, t.ex. i skolrestauranger. Den som äter mycket färdiglagat och halvfabrikat riskerar att få i sig mycket transfett. Det är inte rimligt att bara de kunnigaste och mest engagerade människorna ska slippa få i sig skadligt fett som de inte själva bett om.

Förändringar är på gång

Även om tidigare motioner från Miljöpartiet om transfetter har avslagits av riksdagen så har såväl livsmedelsindustrin som hälsovårdande myndigheter reagerat. Bevisen för att transfetter ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar har också blivit tydligare. Studier kring detta har nyligen presenterats i New England Journal of Medicine och i den danska läkartidningen. Det finns även rapporter från USA som antyder att transfetterna kan förorsaka flera dödsfall än trafiken varje år.

Visserligen har industrin även i Sverige reagerat ansvarsfullt på forskningsresultaten och minskat användningen av industriellt härdade fetter och transfetter, men det är i dag svårt för konsumenterna att ta sitt ansvar. I dag finns nämligen enbart regler om att innehållsdeklarera hur mycket härdat fett som ingår och inte mängden industriellt framställda transfetter. Med en innehållsdeklaration som anger mängden transfetter skulle konsumenten själv kunna välja bort sådana produkter. Miljöpartiet anser att om Danmark kan reglera och t.o.m. förbjuda borde Sverige kunna göra samma sak.

Vi beklagar att ansvarig svensk myndighet inte driver denna fråga. Det ger intryck av bekvämlighet när man föredrar att vänta in kommande regleringar från EU. Att förekomma och gå på den danska linjen innebär att man försöker påverka EU, anser vi att Sverige ska använda sitt EU-medlemskap.

Förslag till åtgärder

Mot bakgrund av det ovan anförda anser vi att det är oacceptabelt att livsmedelsindustrin får fortsätta att använda härdat fett i matvaror. Människors hälsa är mycket viktigare än industrins intresse av ett billigt fast fett. Det härdade fettet behövs inte. Smör och naturliga oljor kan användas i stället. Vi föreslår därför att regeringen ska följa det danska exemplet och kraftigt begränsa användningen av härdat fett och i likhet med Danmark helt förbjuda användningen av transfetter i livsmedel. Detta bör riksdagen ge regeringen till känna.

Vidare anser vi att kundinformationen måste förbättras så länge transfetter tillåts i livsmedel. I dag deklarerar enbart härdat fett på produkter i handeln utan att man är skyldig att ange härdningsgrad eller andel transfetter i det härdade fettet. Med tanke på de risker som transfetter innebär för konsumenten måste dessa tydligt deklarerar på förpackningen.

Regeringen bör snarast lägga fram förslag till riksdagen om förbud mot transfetter och begränsning av härdade fetter i livsmedel, och om man inte avser göra det i andra hand lägga fram förslag om krav på konsumentinformation enligt vad som i motionen föreslås. Detta bör riksdagen ge regeringen till känna.

Fel! Okänt namn på

Stockholm den 30 oktober 2006

Jan Lindholm (mp)

Thomas Nihlén (mp)

Gunvor G Ericson (mp)